# Bi-Start® Vitale SK11

Culture de bactéries pour la fermentation malolactique des vins rouges et blancs

## Description du produit
La formule lyophilisée très concentrée Bi-Start® Vitale SK11 permet le départ rapide de la fermentation malolactique pour les vins rouges ou blancs. Produit autorisé par la législation actuellement en vigueur. Sa pureté et sa qualité sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

## Origine
La préparation lyophilisée pour les vins rouges et blancs a été soigneusement sélectionnée à partir d´ Oenococcus oeni en fermentation spontanée dans une région viticole de renommée internationale. Bi-Start® Vitale SK11 montre son succès même dans les conditions d´utilisation les plus difficiles.

## Caractéristiques du produit
La sélection de la souche Oenococcus oeni de Bi-Start® Vitale SK11 s'est focalisée sur les propriétés suivantes: une grande vitesse de croissance, une vitalité accrue et donc une diminution sûre et rapide de l'acide malique.
Des pH et températures basses sont facilement tolérés par Bi-Start® Vitale SK11. De hautes teneurs en alcool, typiques du climat du Sud, ont été particulièrement prises en compte lors de la sélection.
La nouvelle culture tolère aussi des valeurs élevées de $SO_2$, utilisées généralement pour le sulfitage de la vendange ou du moût. Elle garantit une fermentation malolactique sans formation d´histamine et une faible acidité volatile.
La fabrication de Bi-Start® Vitale SK11 comprend des étapes de stress induits, ce qui a rendu le ferment particulièrement résistant à des situations difficiles, en favorisant sa vitalité.

Conditionnement :
Sachet-dose pour 10hl, sachet-dose pour 50hl

## Caractéristiques organoleptiques
Une fermentation malolactique améliore la structure des vins, en les rendant plus fondant et crémeux. La nouvelle culture Bi-Start® Vitale SK11 souligne également l´arôme variétal typique pour des vins blancs, avec des notes de fruits secs et de pêche.
Pour les vins rouges, Bi-Start® Vitale SK11 permet un assouplissement élégant du vin. Des notes de confiture, de cerise ou de poivron mûr peuvent être très marquées. Une légère note de butyrique soutient l´arôme de vins blancs puissants et de grands rouges. La fermentation malolactique permet d´améliorer la qualité des vins, qui se présentent sans note acide gênante, complexe, rond et harmonieux.

## Population d´UFC (unité formant colonie) / Concentration
Le nouveau ferment Bi-Start® Vitale SK11 est très concentré avec un nombre de cellules vivantes > 1 x $10^{11}$ CFU/g, offrant ainsi d'excellentes conditions de départ pour la fermentation malolactique.

## Produit et avantages du procédé
- Le démarrage de la fermentation malolactique avec Bi-Start® Vitale SK11 permet d´obtenir un meilleur contrôle sur le début et la durée de la FML ainsi que sur l'impact sur l'arôme et la structure des vins rouges et vins blancs
- Suite à la FML, les vins sont plus stables au niveau microbiologique.
- Suite à la FML, les besoins en $SO_2$ sont réduits.
- La réduction de l´acidité donne un résultat plus équilibré.

ERBSLÖH Geisenheim AG, Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany, Tel: +49 6722 708-0, www.erbsloeh.com
Nos fiches techniques et les recommandations d'utilisation qui y figurent, sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles. Compte tenu des traitements préliminaires qui ne sont généralement pas connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, ces recommandations ont une portée générale et ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire. Les informations se basent sur la législation actuellement en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne. Nos conditions générales de vente sont applicables.
version 002 (Fr) - 07/2015 RL - imprimé le 20.07.2015

# BiStart® Vitale SK11

Bactéries pour la fermentation malolactique des vins rouges et blancs

## Condition requise pour la FML avec Bi-Start® Vitale SK11

- $SO_2$ libre: max. 15 mg/L (idéalement : pas de $SO_2$ !)
- $SO_2$ total: maximum de 50-60 mg / L
- pH: Le pH doit être de 3,0 ou plus (si nécessaire, ajuster le pH ≥ 3,0).
- Température: la température du vin doit être ≥ 16 °C.
- Teneur en alcool: max. 15,5% vol
- Il est judicieux de laisser le vin sur lies ou sur lies fines
- Le dioxyde de carbone, peut entraver la FML, aussi éliminer l'excès de $CO_2$ par agitation ou pompage prudent

## Mode d'emploi

Le nouveau ferment Bi-Start® Vitale SK11 peut être utilisé sur vins rouges ou sur vins blancs. Du fait de sa concentration élevée et ses conditions de production sous stress, Bi-Start® Vitale SK11 permet un dosage de départ moins élevé, tout en obtenant de meilleurs conditions de départ et de déroulement de la fermentation malolactique.
La dose pour 10 hl sera diluée dans 0,2 l d'eau, et la dose pour 50 hl dans 1,0 L d'eau (à environ 20 °C).
Après 15 minutes (mélanger de temps en temps) incorporer à la cuve à traiter et mélanger rapidement. Pour améliorer l´apport en éléments nutritifs, il est recommandé d´utiliser Bactistar.
Pour obtenir un déroulement optimal de la fermentation malolactique, il est recommandé d´inoculer la cuve vers la fin de la fermentation alcoolique (sucre résiduel <4 g/l) ou immédiatement après celle-ci.
Bi-Start® Vitale SK11 est aussi utilisable en co-inoculation.

## Stockage

Le ferment lyophilisé Bi-Start® Vitale SK11 est très stable. Il peut être conserver dans son emballage d´origine fermé pendant 18 mois au réfrigérateur et pendant 30 mois au congélateur à -18°C. Un réchauffage court et faible lors du transport n´a pas d´effet sur l´activité du ferment.

ERBSLÖH Geisenheim AG, Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany, Tel: +49 6722 708-0, www.erbsloeh.com
Nos fiches techniques et les recommandations d'utilisation qui y figurent, sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles. Compte tenu des traitements préliminaires qui ne sont généralement pas connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, ces recommandations ont une portée générale et ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire. Les informations se basent sur la législation actuellement en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne. Nos conditions générales de vente sont applicables.
version 002 (Fr) - 07/2015 RL - imprimé le 20.07.2015